

Fiche recette cookeo cuisses de poulet au curry

Cookeo

Moulinex

Cuisses de poulet au curry



Préparation 5 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 6

Calories 295

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
1 grosse boîte de champignons de Paris
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre
2 cuillères à café de curry
3 cuillères à soupe de crème fraîche

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/>
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons de Paris (égouttés)

Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille. Ajoutez les cuillères de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche.

Servez chaud.

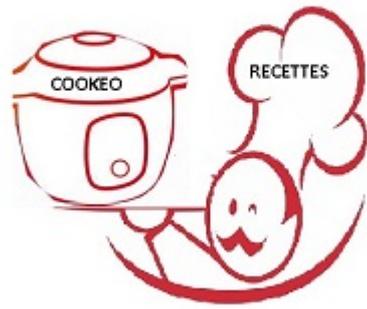
<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Découvrez cette fiche recette cookeo cuisses de poulet au curry.

Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.

1000 RECETTES COOKEO ICI



1000 RECETTES COOKEO